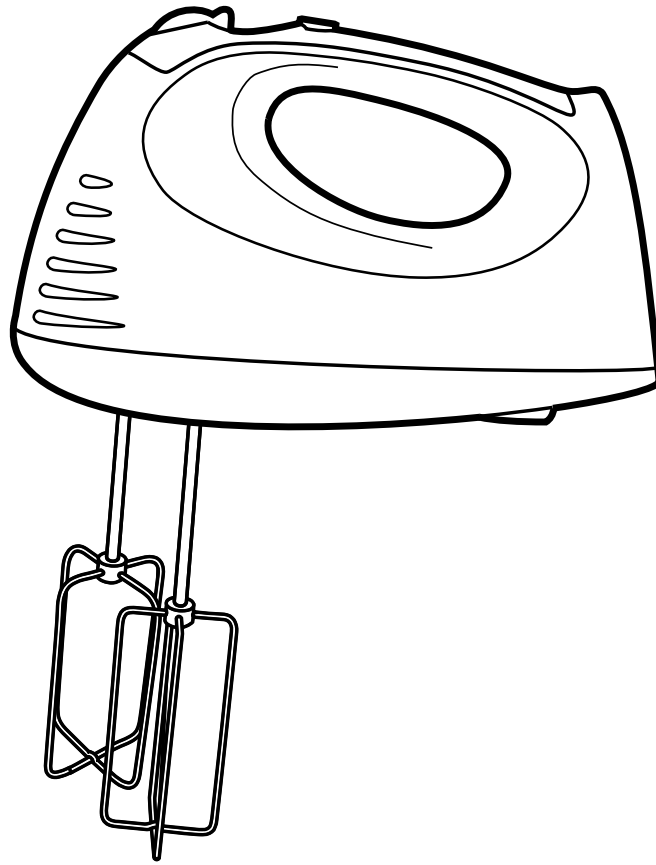




Hand Mixer



Mixer Safety	2	Cleaning Your Mixer.....	6
Know Your Mixer.....	3	Recipes.....	7
Using Your Mixer.....	4	Customer Assistance	10

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

Mixer Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

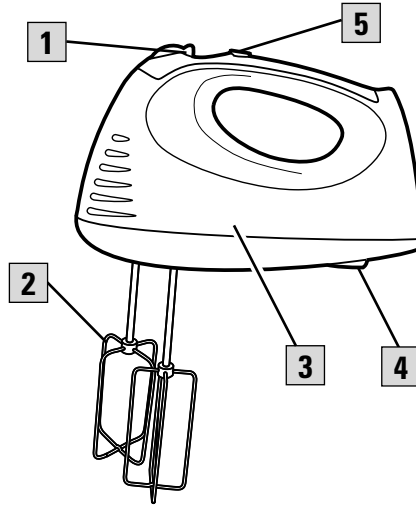
WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

BEFORE FIRST USE: Wash attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

Know Your Mixer

Parts and Features

- 1** Speed Control (On/Off) and Eject
- 2** Beaters
- 3** Mixer Body
- 4** Hand Mixer Stabilizer
- 5** Power Surge Button*

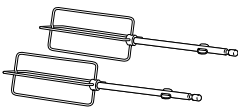
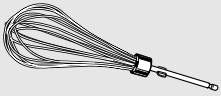
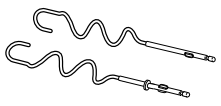
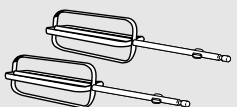


*Available on selected models

Attachments (Not all attachments available on all models.)

To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

This mixer comes with one or more of the following attachments.

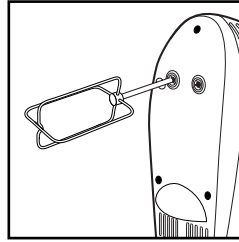
Attachment	Description
	The wire beaters are designed for general mixing purposes.
	The single whisk is perfect for whipping cream or beating egg whites. The whisk may be inserted into either opening.
	The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Only use dough hooks on speeds 3 through 6.
	The flat beaters are designed for general mixing purposes.

Using Your Mixer

To Insert Beaters

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF).

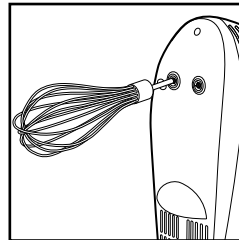
2. Insert a beater into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater.



To Insert Whisk

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF).

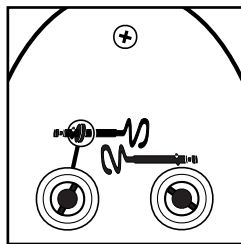
2. Insert whisk into either opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place.



To Insert Dough Hooks (available on selected models)

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF).

2. Insert dough hook with collar into left-side opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with dough hook that

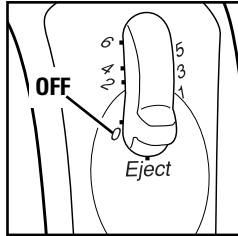


does not have collar, into the other opening

3. Use dough hooks with speeds 3 to 6 to knead dough. Do not knead dough continuously for more than 5 minutes or the mixer may overheat. Do not knead more than one loaf at a time.

To Mix

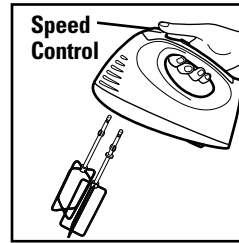
1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired



speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.

4. When finished mixing, move the speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.

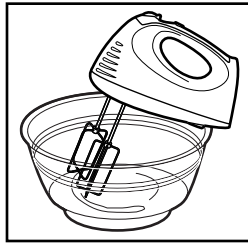
5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.



Features

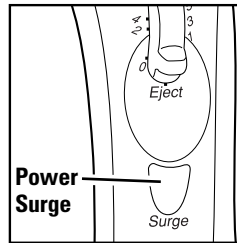
Hand Mixer Stabilizer

CAUTION: Never use the stabilizer when the mixer is on. Do not use the stabilizer on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls. This feature can be used on most large mixing bowls. Use the stabilizer while adding ingredients or checking a recipe. To use, **TURN MIXER OFF**, then set the mixer on the edge of the bowl.



Power Surge (on selected models)

Press and hold down the button for additional power at any speed.



NOTE: Do not use Power Surge for more than two minutes at a time or motor may overheat.

Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes; bread dough
4	Frosting and mashed potatoes; bread dough
5	Beating egg whites; bread dough
6	HIGH speed for whipping cream; bread dough

NOTE: Dough hooks should only be used on speeds 3 through 6.

Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Cleaning Your Mixer

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTES:

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- To reduce the risk of electrical shock do not immerse the mixer body or cord in water or other liquid.
- The optional storage case should be wiped clean with a damp cloth. It is not dishwasher safe.

Recipes

Baked Spinach-Parmesan Dip

10-ounce package frozen chopped spinach, thawed	1 clove garlic, minced
1 cup mayonnaise	1 cup grated Parmesan cheese
3-ounce package cream cheese, room temperature	$\frac{1}{8}$ teaspoon pepper
$\frac{1}{2}$ cup onion, minced	$\frac{1}{2}$ teaspoon paprika
	1 baguette, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, cheese, and pepper. With hand mixer, beat ingredients at MEDIUM speed until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with nonstick cooking spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

Makes appetizers for 10.

Zesty Mashed Potatoes

8 large baking potatoes (peeled, cubed, cooked, and drained)	$\frac{1}{2}$ cup butter, room temperature
$\frac{1}{2}$ cup sour cream	$\frac{1}{2}$ cup milk
8-ounce package cream cheese, room temperature	$\frac{1}{2}$ to 1 teaspoon minced garlic
	Salt and pepper to taste

Place hot potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at MEDIUM speed until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F. **Makes 8 servings.**

Wedding Cookies

1 cup butter, room temperature	$1\frac{1}{2}$ cups flour
4 tablespoons sugar	2 cups finely chopped pecans*
2 teaspoons vanilla	$1\frac{1}{2}$ cups confectioners sugar

In a medium bowl, cream butter and sugar on MEDIUM speed with hand mixer. Add vanilla and continue mixing on MEDIUM. Add flour and mix on LOW until blended. Pour in pecans and continue mixing on LOW until completely blended. Roll dough into 1-inch balls and place on an ungreased baking sheet. Bake for 25 minutes at 325°F. Place a paper towel over a wire rack. Remove cookies onto wire rack. Place confectioners sugar into plastic or paper bag. Drop 3 or 4 cookies into bag. Shake bag to coat cookies and return cookies to rack to cool completely. Continue until all cookies have been coated with confectioners sugar. Before storing cookies, shake cookies in bag of confectioners sugar one more time.

Makes 4½ dozen.

* 2 cups pecan halves or pieces is equivalent to 2 cups finely chopped.

Triple Chocolate Cookies

¼ cup flour	7 tablespoons sugar
¼ cup unsweetened baking cocoa	2 eggs
¼ teaspoon baking powder	8 ounces semisweet baking chocolate, melted and cooled
⅛ teaspoon salt	1 cup milk chocolate chips
6 tablespoons butter, room temperature	1 cup chopped walnuts

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs at MEDIUM speed until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on MEDIUM speed until blended. Reduce speed to LOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely.

Makes about 2 dozen.

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup packed brown sugar	2 ounces semi-sweet baking chocolate
1 cup peanut butter	2 tablespoons butter
12-ounce container frozen whipped topping, thawed	1 tablespoon milk

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving.

Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.

Orange Pineapple Cake

18¼-ounce box yellow cake mix	1-ounce box vanilla sugar-free instant pudding
4 eggs	12-ounce container frozen light whipped topping, thawed
11-ounce can mandarin oranges, undrained	
½ cup vegetable oil	
15¼-ounce can crushed pineapple, undrained	

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at MEDIUM speed for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch round cake pans. Bake approximately 45 minutes at 325°F. Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator. **Makes 8-12 servings.**

(Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

Pound Cake

1 cup butter, room temperature	1 teaspoon almond extract (optional)
3 cups sugar	1 cup whipping cream
6 eggs	3 cups flour
1 teaspoon vanilla extract	

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F, or until tests done. **Makes 16 servings.**

Brown Sugar Butterscotch Cookies

1 cup butter, room temperature	½ teaspoon salt
1 cup white sugar	1 teaspoon baking soda
1 cup brown sugar	4 cups crispy rice cereal
2 eggs	2 cups butterscotch chips
2 teaspoon vanilla	
2½ cups flour	

In a large mixing bowl, on MEDIUM speed mix butter and sugars. Add eggs and vanilla and continue mixing. Add flour, salt, and baking soda and mix on MEDIUM until just mixed. Add rice cereal and chips and mix on MEDIUM until mixed. Drop by spoonfuls onto cookie sheet. Bake at 350°F for 12 to 15 minutes or until lightly browned. **Makes 6 dozens.**

Basic White Bread

1 package active dry yeast	1½ tablespoons sugar
1¼ cups warm water	1 teaspoon salt
1½ tablespoons butter or margarine, melted	3 to 3½ cups all-purpose flour

In a large mixing bowl, combine yeast and ¼ cup of warm water. Stir until dissolved. Add remaining warm water, butter, sugar, and salt. Stir until mixed. Add 3 cups of flour and using dough hooks on speed 4 or 5 mix until blended. Add enough of remaining flour until dough forms a smooth ball that is slightly sticky to the touch. Place dough in large, greased bowl. Cover and let rise until double in size, about 1 hour. Punch dough down and shape into loaf. Place loaf into 9x5-inch greased loaf pan and let rise until double in size, about 1 hour. Bake in 350°F oven for 40 minutes. **Makes 1 loaf.**

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your mixer.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

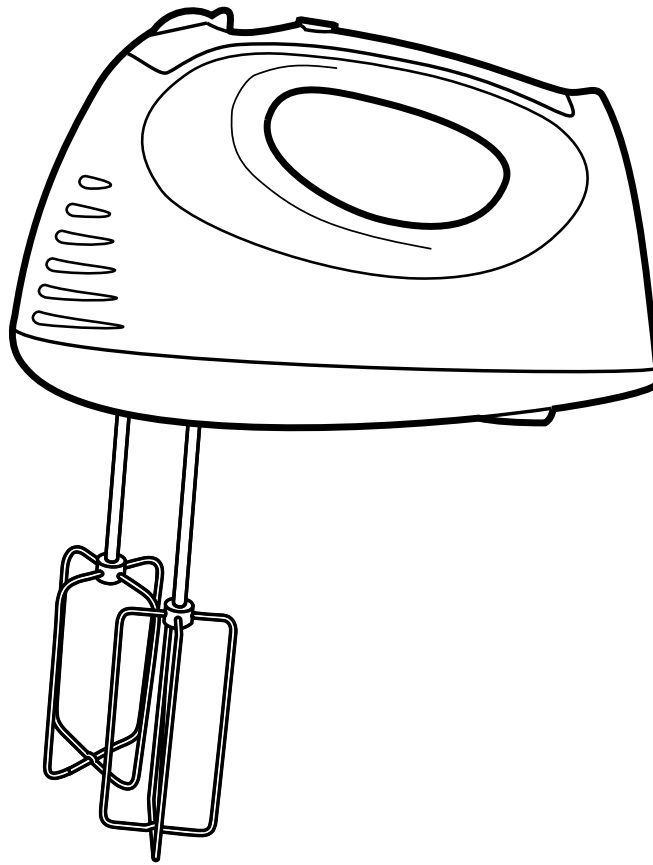
840089100

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

6/01



Batidora de mano



Seguridad con la batidora	2	La limpieza de su batidora	6
Información sobre la batidora	3	Recetas.....	7
El uso de la batidora	4	Asistencia al cliente.....	10

Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

Seguridad con la batidora

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
4. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
5. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
6. Saque los batidores de la batidora antes de lavarlos.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos el por fabricante de electrodomésticos para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de enchufar el cordón en el tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este tipo de enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente

para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desenchufe la batidora antes de introducir o sacar los batidores.

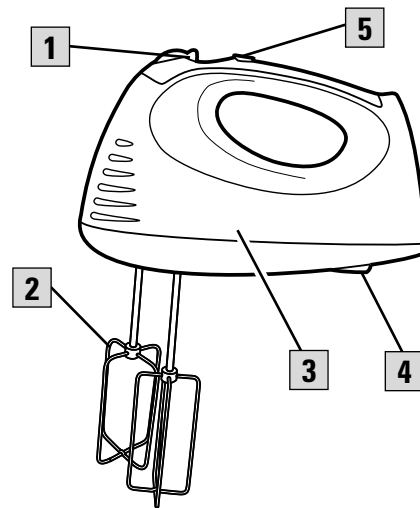
ANTES DEL PRIMER USO: Lave los accesorios en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

Información sobre la batidora

Piezas y opciones

- 1** Control de velocidad (encendido/apagado) y expulsión
- 2** Batidores
- 3** Cuerpo de la batidora
- 4** Soporte de la batidora de mano
- 5** Botón contra subida de tensión*

*Disponible en modelos seleccionados



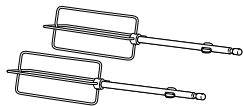
Accesorios (No todos los accesorios están disponibles en todos los modelos)

Para mayor seguridad, desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o de sacar los accesorios.

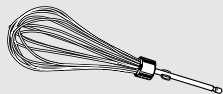
Esta batidora viene con uno o más de los accesorios siguientes.

Accesorio

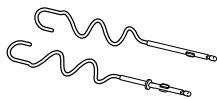
Descripción



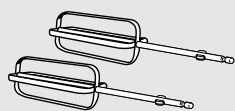
Los batidores de alambre han sido diseñados para fines de mezcla/batido en general.



El batidor individual es perfecto para batir crema o claras de huevo. El batidor se puede introducir en cualquiera de las dos aberturas.



Los ganchos amasadores pueden amasar perfectamente la receta para una hogaza de pan. Solamente utilice estos ganchos amasadores en las velocidades de 3 a 6.



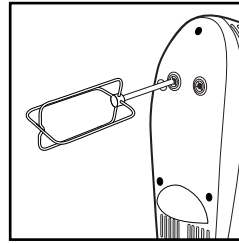
Las espas planas están diseñadas para propósitos generales de mezclado.

El uso de la batidora

Para introducir los batidores

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).

2. Introduzca un batidor en una de las aberturas en la parte inferior de su batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar. Repita el procedimiento

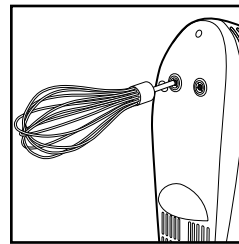


con el otro batidor.

Para introducir el batidor

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).

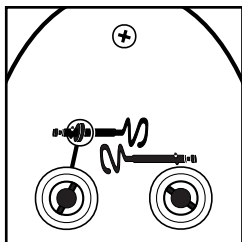
2. Introduzca el batidor en cualquiera de las dos aberturas en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar.



Para introducir ganchos para masa (disponible en modelos seleccionados)

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).

2. Introduzca un gancho para masa con collarín en la abertura izquierda en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic

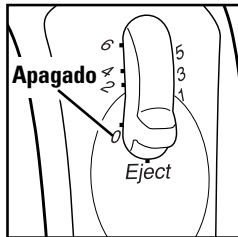


y quede fijo en su lugar. Repita el procedimiento con el otro gancho que no tiene collarín en la otra abertura.

3. Use los ganchos para masa con velocidades de 3 a 6 para amasar. No amase continuamente por más de 5 minutos ya que la batidora se puede recalentar. No amase más de un pan por vez.

Para batir

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada). Introduzca los batidores.
2. Enchufe la batidora en el tomacorriente. Coloque los batidores en el tazón.
3. Mueva el control de velocidad a la



velocidad deseada, comenzando con 1 y aumentando a velocidades más altas según se requiera.

4. Cuando haya terminado de batir, mueva el control de velocidad a 0 (apagada) y desenchufe la batidora.
5. Para expulsar los batidores, con el

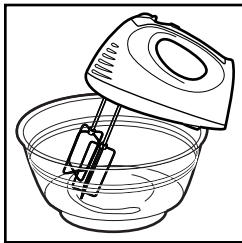


control de velocidad colocado en **0** (apagada) presione directamente hacia abajo en el control de velocidad.

Características

Soporte de la batidora de mano

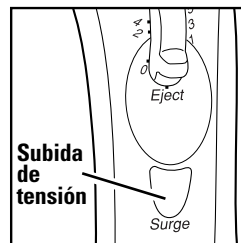
PRECAUCIÓN: Nunca use el Soporte de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida. No use el Soporte de la batidora de mano en tazones pequeños (1½ cuarto) o de plástico. Esta opción se puede usar con la mayoría de tazones grandes. Use el Soporte de la batidora de mano mientras agrega ingredientes o chequea una receta. Para usar, APAGUE LA BATIDORA, y luego colóquela sobre borde del tazón.



Subida de tensión

(en modelos seleccionados)

Oprima y sostenga el botón para obtener más potencia a cualquier velocidad.



NOTA: No use el Botón de Subida de tensión por más de dos minutos cada vez ya que puede hacer que el motor se recaliente.

Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar velocidades entre las 6 velocidades de la batidora. Comience a la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

6 VELOCIDADES	FUNCIÓN
0	Apagado (OFF) y/o Expulsar
1	BAJA velocidad para envolver o mezclar ingredientes secos, muffins o panes rápidos
2	Para batir mantequilla y azúcar y la mayoría de masas para galletas
3	MEDIANA velocidad para la mayoría de mezclas preparadas para pasteles; masa para pan
4	Baños/glaseado y puré de papas; masa para pan
5	Batir claras de huevo; masa para pan
6	ALTA velocidad para batir crema; masa para pan

NOTA: Los ganchos para masa se deben usar solamente a velocidades entre 3 y 6.

Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón grande para que los ingredientes se puedan esparcir bien y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue harina una taza por vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

La limpieza de su batidora

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente eléctrico antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente y jabonosa; enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cordón con un paño limpio y húmedo.

NOTAS:

- No use productos de limpieza abrasivos o esponjillas.
- Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja el cuerpo de la batidora o el cordón en agua ni en ningún otro líquido.
- La caja opcional de almacenamiento se debe limpiar con un paño húmedo. No se puede limpiar en la lavavajillas.

Recetas

Salsa de espinaca-queso Parmesano horneada

- | | |
|---|--|
| 1 paquete de espinaca congelada
picada de 10 onzas, descongelada | 1 diente de ajo, picado |
| 1 taza de mayonesa | 1 taza de queso parmesano rallado |
| 1 paquete de queso crema de 3 onzas
a temperatura ambiente | ½ cucharadita de pimienta |
| ½ taza de cebolla, picada | ½ cucharadita de paprika |
| | 1 pan baguette, cortados en
tajadas finas |

Escorra la espinaca para eliminar todo el líquido. En un tazón de tamaño mediano, combine la espinaca, la mayonesa, el queso crema, la cebolla, el ajo, el queso y la pimienta. Con la batidora de mano, bata los ingredientes a **MEDIA** velocidad hasta que estén bien mezclados, alrededor de un minuto. Coloque la mezcla con una cuchara en una fuente para tres o cuatro tazas previamente atomizada con aceite vegetal. Espolvoree con paprika en forma uniforme. Hornee a 350° hasta que el centro esté caliente y la parte superior esté ligeramente dorada, unos 25 a 30 minutos. Sirva caliente para untar en las tajadas de pan baguette.

Se obtienen botanas para 10.

Sabroso puré de papas

- | | |
|--|---|
| 8 papas grandes para hornear (peladas,
cortadas en cubitos, cocidas y escurridas) | ½ taza de manteca a temperatura
ambiente |
| ½ taza de crema agria | ½ taza de leche |
| 1 paquete de queso crema de 8 onzas,
a temperatura ambiente | ½ a 1 cucharadita de ajo picado |
| | Sal y pimienta a gusto |

Coloque las papas calientes en un tazón grande. Comience a batir las papas a **MEDIA** velocidad hasta que queden suaves. Agregue la crema agria, el queso crema, la mantequilla, leche, el ajo, la sal y pimienta y continúe batiendo hasta que queden bien mezclados. Vierta en una fuente aceitada de 9 x 13 pulgadas. Hornee sin cubrir por 30 minutos a 400°F. **Se obtienen 8 porciones.**

Galletas para boda

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 taza de mantequilla a temperatura
ambiente | 1½ tazas de harina |
| 4 cucharadas de azúcar | 2 tazas de nueces finamente picadas* |
| 2 cucharaditas de vainilla | 1½ tazas de azúcar impalpable |

En un tazón mediano, bata la mantequilla y el azúcar a **MEDIA** velocidad con la batidora de mano. Agregue la vainilla y continúe mezclando a **MEDIA** velocidad. Agregue harina y mezcle a **BAJA** velocidad hasta que quede mezclado. Vierta las nueces y continúe mezclando a **BAJA** velocidad hasta que haya quedado totalmente mezclado. Forme bolitas de 1 pulgada con la masa y colóquelas en una asadera sin aceitar. Hornee por 25 minutos a 325°F. Coloque una toalla de papel sobre una rejilla de alambre. Saque las galletas y póngalas sobre la rejilla de alambre. Coloque azúcar impalpable en una bolsa de plástico o de papel. Deje caer 3 o 4 galletas en la bolsa. Sacuda la bolsa para cubrir las galletas y vuelva a colocar las galletas en la rejilla hasta que estén completamente frías. Continúe hasta que todas las galletas estén cubiertas con azúcar impalpable. Antes de guardar las galletas, sacúdalas en la bolsa de azúcar impalpable una vez más. **Se obtienen 4 ½ docenas.**

* 2 tazas de mitades o trozos de nueces equivalen a 2 tazas de nueces finamente picadas.

Galletas de chocolate triple

¼ taza de harina	7 cucharadas de azúcar
¼ taza de cacao amargo para hornear	2 huevos
¼ cucharadita de polvo de hornear	8 onzas de chocolate para hornear semi-dulce, derretido y enfriado
⅛ cucharadita de sal	1 taza de trozos de chocolate con leche ("milk chocolate chips")
6 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente	1 taza de nueces picadas

Combine la harina, el cacao, polvo de hornear y la sal en un tazón mediano. Póngalos a un lado. Con la batidora, bata la mantequilla, el azúcar y los huevos juntos a **MEDIA** velocidad hasta que quede uniforme. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo a **MEDIA** velocidad hasta que quede mezclado. Reduzca la velocidad a **BAJA** y agregue los ingredientes secos. Agregue los trozos de chocolate y las nueces; mezcle bien. Deje caer cucharadas sobre asaderas para galletas, a una pulgada de distancia. Hornee a 350°F hasta que las galletas se vean secas y rajadas, pero estén blandas al tacto, unos 11 minutos. Deje que las galletas permanezcan en la asadera por 5 minutos. Transfiera a las rejillas y déjelas enfriar completamente.

Se obtienen unas 2 docenas.

Pai cremoso de mantequilla de cacahuete

1 taza de mantequilla	1 base para pai de galleta integral de 9 pulgadas
1 taza de azúcar morena empaçado	2 onzas de chocolate semi-dulce para hornear
1 taza de mantequilla de cacahuete	2 cucharadas de mantequilla
1 envase de cobertura congelada batida de 12 onzas, descongelada	1 cucharada de leche

En una cacerola mediana, combine 1 taza de mantequilla y el azúcar morena. Cocine a fuego mediano hasta que la mantequilla se derrita y la mezcla esté uniforme, revolviendo frecuentemente. Refrigere 10 minutos. En un tazón grande, bata la mantequilla de cacahuete y la mezcla de azúcar morena a **BAJA** velocidad hasta que estén mezclados. Aumente la velocidad y bata un minuto a **ALTA** velocidad. Reduzca la velocidad a **BAJA** y agregue la cobertura batida; bata un minuto más. Vierta sobre la base de galleta integral y refrigere. En una cacerola pequeña, a fuego lento, derrita el chocolate, 2 cucharadas de mantequilla y la leche. Revuelva continuamente hasta que la mezcla esté uniforme. Deje enfriar un poco y luego esparza sobre el pai. Refrigere durante varias horas o durante la noche antes de servir. **Se obtiene un pai de 9 pulgadas, cortado en 8 porciones.**

Pastel de naranja y piña

1 caja de 18¼ onzas de preparación para pastel amarillo	1 lata de piña triturada de 15¼ onzas, sin escurrir
4 huevos	1 caja de postre instantáneo de vainilla sin azúcar de 1 onza
1 lata de mandarinas de 11 onzas, sin escurrir	1 envase de cobertura batida congelada magra de 12 onzas, descongelada
½ taza de aceite vegetal	

En un tazón grande, mezcle la preparación para pastel, los huevos, mandarinas, y el aceite a **MEDIA** velocidad entre 3 y 5 minutos. Divida la masa entre dos torteras redondas de 9 pulgadas engrasadas y enharinadas. Hornee aproximadamente entre 45 minutos a 325°F. Deje que el pastel se enfríe sobre las rejillas de alambre.

Para hacer el glaseado, en un tazón mediano, bata la piña, el postre, y la mezcla de cobertura batida a BAJA velocidad por 3 minutos. Cubra el pastel enfriado y guárdelo en el refrigerador. (Sugerencia: El sabor del pastel es mejor si se le deja en el refrigerador durante la noche). **Rinde 8 a 12 porciones.**
(Sugerencia: El sabor del pastel se realizará si lo deja la noche anterior en el refrigerador.)

Pastel inglés "pound cake"

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente	1 cucharadita de extracto de almendras (opcional)
3 tazas de azúcar	1 taza de crema para batir
6 huevos	3 tazas de harina
1 cucharadita de extracto de vainilla	

En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar juntos a MEDIA velocidad. Agregue los huevos, uno por vez, y bata bien después de cada adición. Agregue los extractos de vainilla y almendras y continúe batiendo. Reduzca la velocidad a BAJA y agregue alternadamente la crema y la harina. Vierta la masa en una tortera con tubo de 10 pulgadas aceitada y enharinada. Hornee durante 1 hora y 20 minutos más o menos a 325°F, o hasta que esté listo. **Rinde 16 porciones.**

Galletas de caramelo y azúcar morena

1 taza de mantequilla, a temperatura ambiente	2½ tazas de harina
1 taza de azúcar blanca	½ cucharadita de sal
1 taza de azúcar morena	1 cucharadita de bicarbonato de soda
2 huevos	4 tazas de cereal de arroz crocante
2 cucharaditas de vainilla	2 tazas de trozos de caramelo

En un tazón grande, a MEDIA velocidad, mezcle la mantequilla y los azúcares. Agregue los huevos y la vainilla y continúe batiendo. Agregue la harina, la sal y el bicarbonato de soda y mezcle a MEDIA velocidad hasta que se hayan mezclado. Agregue el cereal de arroz y los trozos de caramelo y mezcle a MEDIA velocidad hasta que queden mezclados. Deje caer por cucharadas sobre una asadera para galletas. Hornee a 350°F entre 12 y 15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. **Se obtienen 6 docenas.**

Pan blanco básico

1 paquete de levadura seca activa	1½ cucharadas de azúcar
1¼ tazas de agua tibia	1 cucharadita de sal
1½ cucharadas de mantequilla o margarina, derretida	3 a 3½ tazas de harina multiuso

En un tazón grande combine la levadura y ¼ taza de agua tibia. Revuelva hasta que se haya disuelto. Agregue el resto del agua tibia, la mantequilla, el azúcar y la sal. Revuelva hasta que se mezclen. Agregue 3 tazas de harina, y usando las varillas de gancho a la velocidad 4 o 5, mezcle hasta que los ingredientes queden combinados. Agregue suficiente cantidad de la harina restante hasta que la masa forme una bola uniforme que esté un poco pegajosa al tacto. Coloque la masa en un tazón grande engrasado. Cubra y deje que se levante al doble de su tamaño, durante 1 hora aproximadamente. Golpee la masa y déle forma de pan. Coloque el pan en una asadera para pan engrasada de 9 x 5 pulgadas y deje que se levante hasta el doble de su tamaño; durante 1 hora aproximadamente. Hornee en un horno a 350°F por 40 minutos. **Rinde 1 pan.**

Asistencia al Cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su batidora.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.gehousewares.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



es una marca de comercio
de General Electric Company
usada bajo licencia por
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840089100

6/01